Nah&Frisch

Sabine Holzer | Professional

Punschkekse

Kuchen & Gebäck | Österreichisch | Weihnachten | Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach auf eine Arbeitsplatten geben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und große Kekse ausstechen. Das Blech in die Mitte des auf 170 °C vorgeheizten Backofen schieben und ca. 10-12 Minuten backen bis die Ränder braun sind, anschließend abkühlen lassen.

Für die Punschfülle die Biskuit- oder Kuchenreste, sowie die Biskotten in kleine Stücke zerbröseln und mit Marmelade und Rum vermengen bis eine geschmeidige Masse entsteht. Mit einem Dressiersack die Kekse füllen und den Deckel drauf setzen. Die Puschglasur erwärmen und die Kekse mit der Glasur glasieren.

ZUTATEN

- Walnussmürbeteig
- 300 g gesiebtes glattes Mehl
- 80 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g geriebene Walnüsse
- 200 g kalte Butter
- Für die Fülle:
- ca. 200 g Biskuit- oder Kuchenreste
- 5 Biskotten
- Rum
- Marmelade
- Für die Glasur:
- 1 Becher fertige Punschglasur